

Tartine Savoyarde



Pour
4 personnes



Préparation
5 minutes



Cuisson
5 à 8 minutes

Ingédients

Tranches de Raclette IQF Ligueil	16
Beurre Plaquette AOP doux Grand Fermage	20 g
Tranches de pain de campagne	4
Pommes de terre cuites en robe des champs	4
Tranches de jambon sec	4
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four sur position gril.
- Peler et émincer l'oignon et les pommes de terre.
- Dans une poêle, faire fondre le Beurre Plaquette AOP doux Grand Fermage et faire revenir l'oignon. À mi-cuisson, ajouter les pommes de terre, puis réserver.
- Disposer les tartines de pain sur une plaque allant au four.
- Répartir les oignons, les pommes de terre sur les tartines.
- Ajouter le jambon sec et recouvrir de 4 Tranches de Raclette IQF Ligueil par tartine.
- Enfourner au milieu du four pour environ 5 à 8 minutes de cuisson.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Raclette



Beurre plaquette
Charentes-Poitou AOP doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr